

PEITO DE FRANGO ASSADO AO BARBECUE

INGREDIENTES

4 peitos de frango desossados
1 e 1/2 colher (sopa) de alho
1 limão
2 colheres (sopa) de cominho com pimenta-do-reino
Azeite
Sal a gosto
Orégano a gosto
Molho barbecue para finalizar

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, prepare o frango deixando marinar por 1 hora no suco de limão, alho, cominho com pimenta, orégano e regue com azeite, o suficiente para molhar o frango.

Faça alguns furos com o garfo para que o tempero absorva.

Depois de marinar por 1 hora, sele o frango em uma frigideira com um fio de azeite e disponha em uma travessa de vidro para ir ao forno.

Somente após selar o frango, adicione sal a gosto.

Despeje o molho da marinada na travessa que irá assar.

Enquanto assa, vire o peito de vez em quando.

Quando a água do frango estiver quase seca, pincele o barbecue em ambos os lados.

Desligue o forno quando a água já estiver seca, tendo cuidado para não deixar no forno para o frango não secar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15985-peito-de-frango-assado-ao-barbecue.html>